



Ritual Sauvignon Blanc

cód. 102200

Oriundo de vinhedos em processo de certificação orgânica. Longo e vibrante, combina notas cítricas e florais com sabor de pêssego e nectarina.

94 pontos Guia Descorchados

92 pontos James Suckling

94 pontos Wine Advocate / Tim Atkin



Produtor	Veramonte
País	Chile
Região	Vale de Casablanca, com forte influência do Oceano Pacífico
Tipo	Branco
Uva	100% Sauvignon Blanc
Volume	750ml
Safra	2020
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	8° - 10°C
Vinificação	Prensagem de cacho inteiro e decantação por 36 horas. Fermentação em três recipientes diferentes: 30% em ovos de concreto, 30% em madeira neutra e 40% em aço inox
Maturação	De 8 a 10 meses em cada recipiente, com agitação das borras
Corpo	Médio
Potencial de guarda	5 a 7 anos
Harmonizações	Risoto caprese, peixes brancos e queijo de cabra